



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier SECONDO LIVELLO 2022

Sede del Corso: Grande Albergo, Via Vittorio Veneto 2 16039 Sestri Levante Ge Tel. 018542941

Orario 20,30-23

Direttore del Corso: Sommelier Nicola Garibotto cell. 3496332537

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Martedì 4 Ottobre	1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	MARCO REZZANO
Mercoledì 12 Ottobre	2-VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	DAVIDE SACCHI
Mercoledì 19 Ottobre	3-LOMBARDIA E TRENTO ALTO ADIGE	GIUSEPPE MARINI
Mercoledì 26 Ottobre	4 - VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	GIUSEPPE MARINI
Mercoledì 2 Novembre	5 - TOSCANA E LIGURIA	GIUSEPPE MARINI
Mercoledì 9 Novembre	6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	ADRIANA GHERSI
Mercoledì 16 Novembre	7 - UMBRIA E LAZIO	ANDREA OSTUNI
Mercoledì 23 Novembre	8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	ANDREA OSTUNI
Mercoledì 30 Novembre	9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	CLAUDIO MASTRODONATO
Mercoledì 7 Dicembre	10 - SICILIA E SARDEGNA	ADRIANA GHERSI
Mercoledì 14 Dicembre	11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	MARCO REZZANO
Mercoledì 21 Dicembre	12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I	AUGUSTO MANFREDI
Mercoledì 11 Gennaio	13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II	AUGUSTO MANFREDI
Mercoledì 18 Gennaio	14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	ADRIANA GHERSI
Data da definirsi	QUIZ ON LINE	
Mercoledì 25 Gennaio	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	MARCO REZZANO

Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata

Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.